

## Linguine mit Grünspargel

### Zutaten für 4 Portionen :

30 g Walnüsse  
500 g grüner Spargel  
1 Dose Maiskörner (140g Dose)  
3 EL Olivenöl  
2 EL Weißwein  
Meersalz  
250 g Linguine (selbstgemacht) oder  
gekauft  
80 ml Wasser  
50 g geriebenen Parmesan  
60 g alten Gouda gerieben ( ersatzweise  
Büffelmozzarella oder weichen Ziegenkäse  
zerstückelt )  
2 EL gehackte Blatt Petersilie  
Weißer Pfeffer aus der Mühle



### Zubereitung :

Für die Linguine mit Grünspargel den grünen Spargel waschen und im unteren Drittel schälen. Den Spargel in 3 cm lange Abschnitte schneiden.

Ofen auf 175 Grad Ober- u. Unterhitze vorheizen. Die Walnüsse im Ofen auf dem Blech ca. 7 Minuten rösten, abkühlen lassen und grob hacken. Die Ofentemperatur auf 230 Grad Ober- und Unterhitze erhöhen.

Nun den grünen Spargel in einer Auflaufform mit Weißwein und Olivenöl, Wasser und etwas Meersalz abgedeckt mit Alufolie ca. 5 Minuten garen.

Die Linguine entweder nach Packungsanleitung garen oder die selbstgemachten Linguine 4 Minuten in kochendem Salzwasser garen. Abgießen und mit den Maiskörnern (abtropfen lassen) unter den Spargel heben. Mit dem Käse, Pfeffer und der Blatt Petersilie bestreuen und gut umrühren. Vor dem Servieren noch die gerösteten Walnüsse und den geriebenen Parmesan darüber streuen.